

【エキナカ】初出店！ 株式会社埼玉種畜牧場の新業態 「サイボク」がJR川越駅に誕生！

— 食べ歩きにピッタリなデリカテッセンなど幅広く展開 —

株式会社JR東日本リテールネット(本社:東京都新宿区西新宿2丁目3番地1号/代表取締役社長:高橋 眞)は、2020年11月6日(金)JR川越駅に、株式会社埼玉種畜牧場の新業態「サイボク JR川越駅店」を開業いたします。

JR川越駅は2020年7月に歴史的風致を際立たせる「蔵造り町家」や「時の鐘」をモチーフに生まれ変わりました。その川越駅で、店舗内に併設した厨房で自社牧場産のブランド豚「ゴールデンポーク」を原料に使用したデリカテッセンを販売します。店内で販売しているハム・ソーセージを中心とした商品は「欧州国際食品品質コンテスト」に24年間連続で挑戦し、日本で初めて累計1,045個の金メダルを受賞しました。世界的に高品質を認められた商品を川越駅でお気軽にご利用いただけます。手土産・プチギフトとして常時30種類が並ぶアイテムの中から商品を詰め合わせ、サイボクオリジナルの保冷バックに入れてテイクアウトも可能です。幅広くお客さまのご要望にお応えいたします。



<概要>

ショップ名 : サイボク JR川越駅店
住所 : 埼玉県川越市脇田本町 JR川越駅 改札外
営業時間 : 10:00~20:00
開業日時 : 2020年11月6日(金) 10:00

SINCE  1946
SAIBOKU

<ブランドコンセプト>

1946年、サイボクは埼玉の小さな牧場からはじまりました。

優れた血統の豚を、良い環境で、愛情こめて育む。命の恵みに感謝し、余すことなく、てまひまかけて商品を作る。私たちの想いとできたての美味しさを、お客さまへお届けする。

1つ1つを大切に、豚に夢中の道のりで、いつも思い描いているのは、食べる人の笑顔です。

ミートピア。それはサイボクが目指す、豚を通した食と健康の出会いの場、牧場とお客様をつなぐ架け橋です。

ブランド豚「ゴールデンポーク（GP）」と「スーパーゴールデンポーク（SGP）」の生産、サイボク直営工場での製造から販売までの一貫体制で、価値ある本物の“新鮮・美味・安心”をお届けしています。

<開業記念商品>

開業を記念し、オリジナルの保冷袋に入った数量限定のお楽しみ福袋をご用意いたします。人気の「ポークウイナー」や「あらびきウイナー」が入ったお買い得な商品です。

- 商品名：サイボクお楽しみ福袋
- 価格：1,200円（税込）
- 販売期間：11月6日（金）～11月15日（日）



<サイボクのイチオシアイテム>



骨付きベーコン

490円（税込）

ゴールデンポークの希少部位「スペアリブ」を桜チップでスモーク。バラ肉の旨味とスモークの相性が抜群の逸品です。



豚まん

330円（税込）

中身の餡はゴールデンポークの挽肉がたっぷり。隠し味に「ベーコン」をプラス。旨味を凝縮した“もちもち”の皮とのコンビネーションは最高です。



メンチカツ

240円（税込）

サクサクの衣とゴールデンポークの挽肉との相性抜群！パンに挟んで「メンチカツサンド」とするのもおすすめです。



フランク串

220円（税込）

ぷりっ！ぷりっ！の食感はコエドビールとの相性も抜群。食べ歩きのお供にぴったりです。



ポークウイナー216g

690円（税込）

原料肉の美味しさを最大限に引き出すため、スパイス・塩分は抑えめにした絹挽きタイプのシンプルな味。本場ドイツ仕込の製法で仕上げた、ロングセラー商品です。



絹食パン

540円（税込）

国産小麦100%、北海道産生クリームを使用。しっとり、なめらかな口どけ！そのまま食べると、まさに“絹食感”をお楽しみいただけます。



ゴールデンポークカレー

590円（税込）

ゴールデンポークがゴロッ！と入ったサイボクらしいレトルトカレー。簡単・便利・長期保存可能でプチギフトにもおすすめです。



サイボク・満洲コロボ餃子 （冷凍）

540円（税込）

ゴールデンポークと餃子のプロの名コンビ！肉汁と野菜がたっぷりです。

- ・掲載した情報は9月24日（木）時点のものです。
- ・内容は変更になる可能性があります。画像はイメージです。